



VISTA

DÎNER DU 15 AOÛT

ENTRÉES STARTERS

Carpaccio de thon rouge, riz croustillant et caviar

Bluefin tuna carpaccio, crispy rice and caviar

ou/or

Salade de légumes verts et girolles, œuf coulant, truffe noire et amandes fraîches

Green vegetable and girolles salad, soft egg, black truffle and fresh almonds

ou/or

Cobb salade au homard bleu, sauce coraillée

Cobb salad with blue lobster, coral-infused dressing

PLATS MAINS

Lieu jaune cuit doucement, mijotée de légumes et coquillages, caviar

Gently cooked pollock, simmered vegetables and shells, caviar

ou/or

Filet de bœuf Rossini, pomme purée truffée

Beef fillet Rossini style, truffled mashed potatoes

ou/or

Mac & cheese aux artichauts, vieux Comté et truffe noire

Mac & cheese with artichokes, aged Comté and black truffle

DESSERTS DESSERTS

Pêche flambée au Cointreau, glace à l'amande et bostock

Peach flambéed in Cointreau, almond brioche and ice-cream

ou/or

Nage de framboise, blanc vapeur et sorbet au shiso

Raspberry «nage», egg-white froth and shiso sorbet

ou/or

Chocolat grand cru en différentes textures, noisette du Piémont

Grand cru chocolate in various textures, Piedmont hazelnut

154€ par personne, hors boissons

€154 per person excluding drinks

Ce menu à choix est proposé à la place de notre carte habituelle.

This set menu is offered in place of our regular à la carte menu.

*Les prix s'entendent TTC / All prices include VAT



DÎNER DU 15 AOÛT

ENTRÉES STARTERS

Carpaccio de thon rouge, riz croustillant et caviar

Bluefin tuna carpaccio, crispy rice and caviar

ou/or

Salade de légumes verts et girolles, œuf coulant, truffe noire et amandes fraîches

Green vegetable and girolles salad, soft egg, black truffle and fresh almonds

ou/or

Cobb salade au homard bleu, sauce coraillée

Cobb salad with blue lobster, coral-infused dressing

PLATS MAINS

Lieu jaune cuit doucement, mijotée de légumes et coquillages, caviar

Gently cooked pollock, simmered vegetables and shells, caviar

ou/or

Filet de bœuf Rossini, pomme purée truffée

Beef fillet Rossini style, truffled mashed potatoes

ou/or

Mac & cheese aux artichauts, vieux Comté et truffe noire

Mac & cheese with artichokes, aged Comté and black truffle

DESSERTS DESSERTS

Pêche flambée au Cointreau, glace à l'amande et bostock

Peach flambéed in Cointreau, almond brioche and ice-cream

ou/or

Nage de framboise, blanc vapeur et sorbet au shiso

Raspberry «nage», egg-white froth and shiso sorbet

ou/or

Chocolat grand cru en différentes textures, noisette du Piémont

Grand cru chocolate in various textures, Piedmont hazelnut

154€ par personne, hors boissons

€154 per person excluding drinks

Ce menu à choix est proposé à la place de notre carte habituelle.

This set menu is offered in place of our regular à la carte menu.

*Les prix s'entendent TTC / All prices include VAT